

# C U P U L A T E



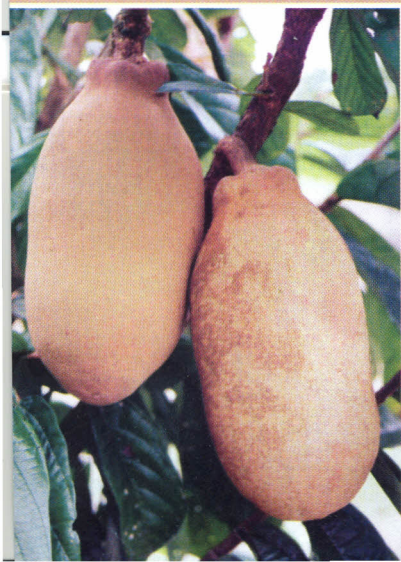
O cupulate é um produto semelhante ao chocolate, obtido a partir da amêndoa do cupuaçu - uma fruta típica da região amazônica, que pertence ao mesmo gênero do cacau (ambos são Theobroma).

Ele é resultado da industrialização das sementes dessa fruta, ricas em lipídios, proteínas e calorias, sendo atualmente descartadas nas agroindústrias.

A Embrapa Amazônia Oriental (Belém-PA) desenvolveu e patenteou o processo, que gera um produto com sabor e composição química e nutricional bem semelhantes ao chocolate. O cupulate pode ser apresentado em barra ou em pó, nos sabores ao leite, meio amargo e branco. Um produto nutritivo e saudável.

## P r i n c i p a i s b e n e f í c i o s

- Possui 33,44% a mais de proteínas em relação ao cacau;
- Isento de cafeína e teobromina;
- Apresenta sabor e textura similares ao chocolate de cacau;
- Agrega valor à cultura do cupuaçuzeiro, expandido mercados para a fruta e seus derivados;
- Gera mais emprego e renda para a região.





- Aquisição de publicações;
- Consultoria técnica especializada ;
- Palestras técnicas;
- Cursos e treinamentos.

## Contatos:

Embrapa Amazônia Oriental

Trav. Dr. Eneás Pinheiro, s/n, bairro Marco.

CEP: 66095-100. Belém-PA

ANT - Área de Negócios Tecnológicos

Telefone: (91) 299-4583 Fax: (91) 276-8952

e-mails: moises@cpatu.embrapa.br, gabbay@cpatu.embrapa.br

ACE - Área de Comunicação Empresarial

Telefones: (91) 299-4560 / 299-4692

e-mails: ruth@cpatu.embrapa.br, analaura@cpatu.embrapa.br, renata@cpatu.embrapa.br



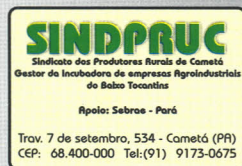
ROD.PA140 Km 09  
Sentido Bujaru  
(91)91140285



## Apoio:



Av. Almt. Barroso, 71 Shopping S. Braz Lj. 35  
Telefone/Fax: (91) 226-7247 / 226-2857 / 226-3771  
amazonfl@amazon.com.br  
www.amazonflora.com.br



Ministério da Agricultura,  
Pecuária e Abastecimento



*Amazônia Oriental*

